

## 食卓に梅料理はいかが

### うめ料理コンクール

10月31日、役場本庁東別館でさつま町特産の梅を使用した料理コンクールが開催されました。これは、南高梅の地産地消の促進と梅料理の商品化を図るうと開催されたものです。

コンクールには、一般料理・菓子・加工品など41点の多種多様な作品が寄せられました。作品の中には、改善すれば商品化できるようなものもあり、上位12点は「さつまフェスタ」食育展コーナーで紹介されました。最優秀賞は次のとおりです。

一般料理部門 梅納豆のレタス包み（福園安子） 菓子部門 梅ジャムロールケーキ（本田智子） 加工品等部門 うめジャム（薩摩中央高校）



多種多様な梅料理を審査する審査員ら

#### お手軽レシピ

★梅納豆のレタス包み

材料（2人前）

梅干し2個・ひきわり納豆2パック・きゅうり1/2本・万能ねぎ2本・青じそ5枚・しょうゆ少々・レタス4枚

①梅干しは種を除いて包丁で細かくたたく。

②きゅうりは縦4つ割にして薄いいちよう切りに、万能ねぎは小口切りに、青じそは粗みじん切りにする。

③納豆に①の梅干し、②しょうゆを加えて混ぜ器に盛る。

④洗って水気をきったレタスを添えレタスで③を包んで食べる。

## 優良賞 東 洋生さん

### 2007鹿児島県ホルスタイン共進会

10月20日、始良中央家畜市場で、鹿児島県ホルスタイン共進会が開催されました。県内各地から選り抜かれた80頭が8部門で乳牛の美点や育成技術などを競いました。

本町からは、東洋生さん（山崎在住）が薩摩・出水地区の代表として第6部（経産牛3才〜4才未満）に出品され、優良賞に輝きました。

また、当日は乳搾り体験やバターづくり体験など乳牛とふれ合うコーナーも設けられ、親子連れを中心に多くの来場者で賑わいました。



優良賞に輝いたノボリフジブレンデンマーク号と東洋生さん

### 第9回全国和牛能力共進会

第9回全国和牛能力共進会が10月11日から14日まで鳥取県米子市で開催され、全国の優良牛494頭が各都道府県の名譽を懸けて、これまでの和牛の改良や育成技術などを競いました。

本町から徳重和牛人工授精所の「百合太号」が第7区（総合評価群：肉牛群）の県代表として出品され、格付A5・BMS No.（脂肪交雑）11という枝肉成績において好結果を収めました。また、同じく大会で開催された高校生審査競技に薩摩中央高校の大園良平さんが県代表として出場され全国の高校生と日頃から牛に関する学習の成果を競いました。

※格付II枝肉を肉質や歩留まりにより審査し等級を付けるものでA5が最高とされる。

※BMS II牛肉の肉質の評価で重要とされる指数で、脂肪組織が筋肉全体に網目状に沈着している状態で1〜12番まで評価される。さし、霜降りともいわれる。